Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævnemetoder på baggrund af grundlæggende viden om metoder, råvarer og sensorik for en given ret.

Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

Fagnummer: 20872	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der arbejder i eller ønsker at arbejde i et storkøkken eller kantine.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for principperne bag en professionel opskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret.
At planlægge arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
At forklare grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik for en given ret.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
At udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
At tilsmage en given ret.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 1.090,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.805,75

Tilmelding